

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás 4 Bicos com Forno Elétrico GN 1/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HE225882	Modelo:	HE225882
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225882

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE225882
EAN	8711369225882
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 4 bicos potentes e forno elétrico de convecção GN 1/1. Construção robusta em aço inoxidável para alta durabilidade.

Descricao Completa

Este fogão a gás de 4 bicos com forno elétrico de convecção GN 1/1 é uma solução robusta para cozinhas profissionais, combinando potência e versatilidade na confecção diária.

fogão a gás profissional — fogão a gás com forno elétrico — Fogão com Forno —
Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno Elétrico de Convecção
Número de Bicos	4
Potência Bicos	2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
Potência Total Gás	19 kW
Diâmetro Painelas Compatíveis	Ø120 a 300 mm
Grelhas para Painelas	Ferro fundido, 335 x 300 mm (uma por bico)

Segurança	Termopar
Material Placa Superior	Aço Inoxidável AISI 304
Material Estrutura	Aço Inoxidável AISI 430
Pés	Altura ajustável
Dimensões (LxPxA)	800 x 722 x 900 mm
Peso	82 kg
Tipo de Forno	Convecção Elétrico
Potência Forno	3 kW
Tensão Forno	230 V
Dimensões Câmara Forno (LxPxA)	640 x 370 x 350 mm
Capacidade Forno	4 grelhas GN 1/1
Distância entre Grelhas	75 mm
Acessórios Forno	Inclui 1 grelha GN 1/1
Controlo Forno	Termóstato

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. A sua combinação de fogão a gás e forno de convecção elétrico permite preparar uma diversidade de pratos, desde estufados e fritos a assados e gratinados, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.

Fogão com Forno — Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:**** Combina a potência e o controlo preciso dos bicos a gás com a eficiência e uniformidade de um forno de convecção elétrico, permitindo múltiplas técnicas de confeção.
- **Construção Duradoura:**** Fabricado com placa superior em aço inoxidável AISI 304 e estrutura em AISI 430, garante resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha

profissional.

- ****Capacidade Otimizada:**** O forno de convecção com capacidade para 4 grelhas GN 1/1 é perfeito para assar e aquecer grandes volumes, ideal para serviços de catering ou restaurantes com alta procura.
- ****Segurança e Estabilidade:**** Equipado com termopar nos bicos para maior segurança e pés ajustáveis em altura para uma instalação estável em qualquer superfície.
- ****Manutenção Simplificada:**** As grelhas em ferro fundido e as superfícies em aço inoxidável facilitam a limpeza diária, contribuindo para a higiene da cozinha.